



Torta di uova al bacon

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 - 6 persone: 450 g di farina, 125 g di burro, 250 g di mascarpone; per il ripieno: 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 300 g di bacon, 2 cipolle, 1 cucchiaio di prezzemolo, 6 uova, 1 tuorlo d'uovo.

Versate la farina in una terrina, mettete il burro e mescolate con le dita finchè l'impasto non avrà raggiunto la consistenza di grosse briciole. Aggiungete il mascarpone e mescolate con il dorso di un coltello, tagliando dall'alto verso il basso finchè non si formano delle bolle ai bordi del composto. Mettete la pasta su una superficie infarinata e formate una palla. Schiacciatela per formare un disco poi copritela con un telo di plastica e lasciate raffreddare per 30 minuti. Scaldate il forno a 170°. Ungete una teglia di metallo di 23 cm di diametro e mettete una gratella in forno a riscaldarsi. Scaldate l'olio in una padella e cuocete il bacon con le cipolle a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto per 5 - 7 minuti, finchè non si è dorata. Aggiungete il prezzemolo e lasciate raffreddare. Dividete l'impasto in due porzioni, di cui una leggermente più grande dell'altra. Tirate la porzione più grande tra due fogli di carta da forno di una grandezza sufficiente a rivestire il fondo ed i lati della teglia. Mettete la cipolla e il bacon nella teglia, poi ricavate 6 buchi per le uova con il dorso di un cucchiaio. Rompete un uovo dentro ciascun buco. Bagnate i bordi della pasta con l'acqua. Tirate la parte rimanente della pasta tra due fogli di carta da forno grande abbastanza per coprire la torta. Togliete la pasta in eccesso e sigillate bene i bordi. Con la pasta in eccesso create delle foglie per decorare la torta. Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo e cuocete sulla gratella per 40 minuti. Coprite con un foglio di alluminio se si rosola troppo in fretta. Lasciate riposare per 10 minuti prima di servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]